**CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « HUILE ESSENTIELLE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE» OU « ESSENCE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE »**

homologué par le décret n°2013-97 du 24 janvier 2013, *JORF* du 27 janvier 2013
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de forêt n° 05-2013

**SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE**

Institut national de l'origine et de la qualité
Arborial - 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30 003 - 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Tél. : 01 73 30 38 99
Fax : 01 73 30 38 04
Courriel **:** **info@inao.gouv.fr**

**GROUPEMENT DEMANDEUR**

Association des producteurs d'appellation d'origine contrôlée Huile essentielle de lavande de Haute-Provence (APAL).
B.P. 9, 84390 Sault.
Tél. : 04-90-64-01-51.
Fax : 04-90-64-01-51.

Composition : producteurs et distillateurs.
Statut juridique : association régie par la loi du 1er juillet 1901.

**TYPE DE PRODUIT**

Classe 3.2 - Huile essentielle.

## 1) NOM DU PRODUIT

« Huile essentielle de lavande de Haute-Provence » ou « Essence de lavande de Haute-Provence ».

## 2) DESCRIPTION DU PRODUIT

L'huile essentielle de lavande ou essence de lavande est un liquide obtenu par distillation à la vapeur d'eau des sommités fleuries de *Lavandula Angustifolia* P. Miller.

Les plantations doivent constituer une population de plants d'origine locale reproduits par semis exclusivement. Les plantations de clones, les plantations issues de multiplication végétative et les plantations issues de semis de clones sont exclues.

L'huile essentielle de lavande constitue un produit le plus souvent intermédiaire utilisé principalement en parfumerie mais aussi en pharmacie et en aromathérapie.

L'« Huile essentielle de lavande de Haute-Provence »/« Essence de lavande de Haute-Provence » doit répondre aux caractéristiques analytiques suivantes :

Indice d'acide : < 1,0.
Cinéole 1,8 : 0,2 à 1,0.
Cis-ß-ocimène : 3,0 à 9,0.
Trans-ß-Ocimène : 2,2 à 4,9.

Octanone 3 : 0,5 à 2,0.
Camphre : < 0,5.
Linalol : < 36.
Terpinène-1-ol-4 : 2,5 à 5,5.
Acétate de lavandulyle : > 2,5.
Lavandulol : > 0,5.
α-terpinéol : ≤ 0,7
Rapport cis-ß-ocimène/trans-ß-ocimène : 1,05 à 2,7.
Rapport trans-ß-ocimène/octanone-3 : 1,4 à 9.
Rapport linalol + acétate de linalyle/lavandulol + acétate de lavandulyle:12 à 18.

Lors d'une campagne marquée par des conditions climatiques particulières, des dérogations aux critères définis ci-dessus peuvent être accordées, par décision du directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) après avis du groupement. Ces dérogations ne peuvent dépasser les valeurs suivantes :

Indice d'acide : < 1,2 ;

Cinéole 1,8 : 0,1 à 1,5 ;

Cis ß Ocimène : 2,5 à 10 ;

Trans ß Ocimène : 1,5 à 6 ;

Octanone 3 : 0,3 à 2,0 ;

Camphre : < 0,55 ;

Linalol : < 38 ;

Terpinène 1 ol 4 : 1,5 à 6 ;

Acétate de lavandulyle : > 2 ;

Lavandulol : > 0,4 ;

ά Terpinéol : < 0,8 ;

Rapport Cis ß Ocimène / Trans ß Ocimène : 0,9 à 2,7 ;

Rapport Trans ß Ocimène / Octanone 3 : 1,4 à 10 ;

Rapport Linalol + acétate de linalyle / lavandulol + acétate de lavandulyle:10 à 20.

## 3) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La lavande est produite en altitude dans les quatre départements du Vaucluse, de la Drôme, des Hautes-Alpes et des Alpes de Haute-Provence.

Les lavandes sont cultivées et distillées dans l'aire géographique. L'aire géographique de production est limitée :

a) Aux communes suivantes :

*Département des Alpes-de-Haute-Provence*

Allons, Angles, Annot, Archail, Aubignosc, Authon, Banon, Barles, Barrême, Bayons, Beaujeu, Bellaffaire, Beynes, Blieux, Braux, Le Brusquet, Le Caire, Castellane, Le Castellard-Mélan, Castellet-lès-Sausses, Val-de-Chalvagne, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Chaudon-Norante, Clamensane, Clumanc, Cruis, Curel, Demandolx, Digne-les-Bains, Draix, Entrages, Entrevaux, Faucon-du-Caire, Le Fugeret, La Garde, Gigors, L'Hospitalet, La Javie, Lambruisse, Lardiers, Majastres, Mallefougasse-Augès, Marcoux, Méailles, Montsalier, Moriez, La Motte-du-Caire, Moustiers-Sainte-Marie, La Mure-Argens, Nibles, Noyers-sur-Jabron, Les Omergues, Ongles, La Palud-sur-Verdon, Peipin, Peyroules, Piégut, Prads-Haute-Bléone, Redortiers, Revest-du-Bion, La Robine-sur-Galabre, La Rochegiron, La Rochette, Rougon, Saint-André-les-Alpes, Saint-Benoît, Hautes-Duyes, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Geniez, Saint-Jacques, Saint-Julien-du-Verdon, Saint-Lions, Saint-Pierre, Saint-Vincent-sur-Jabron, Saumane, Sausses, Senez, Simiane-la-Rotonde, Soleilhas, Tartonne, Thoard, Thorame-Basse, Thorame-Haute, Turriers, Ubraye, Valavoire, Valbelle, Venterol, Vergons.

*Département des Hautes-Alpes*

Antonaves, Aspremont, Aspres-sur-Buëch, Barcillonnette, Barret-sur-Méouge, La Bâtie-Montsaléon, La Beaume, Le Bersac, Bruis, Chabestan, Chanousse, Châteauneuf-de-Chabre, Châteauneuf-d'Oze, Éourres, L'Épine, Esparron, Espinasses, Étoile-Saint-Cyrice, La Faurie, Fouillouse, La Freissinouse, Furmeyer, Gap, La Haute-Beaume, Lardier-et-Valença, Manteyer, Méreuil, Montbrand, Montclus, Montjay, Montmaur, Montmorin, Montrond, Moydans, Neffes, Nossage-et-Bénévent, Orpierre, Oze, Pelleautier, La Piarre, Ribeyret, Ribiers, La Roche-des-Arnauds, Rosans, Saint-André-de-Rosans, Saint-Auban-d'Oze, Sainte-Colombe, Saint-Genis, Saint-Julien-en-Beauchêne, Sainte-Marie, Saint-Pierre-d'Argençon, Saint-Pierre-Avez, Le Saix, Salérans, Savournon, Serres, Sigottier, Sigoyer, Sorbiers, Théus, Trescléoux, Veynes, Vitrolles.

*Département de la Drôme*

Arnayon, Arpavon, Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, La Bâtie-des-Fonds, Beaumont-en-Diois, Beaurières, Bellecombe-Tarendol, Bellegarde-en-Diois, Bésignan, Boulc, Bouvières, Chalancon, La Charce, Charens, Chaudebonne, Chauvac-Laux-Montaux, Cornillac, Cornillon-sur-l'Oule, Establet, Eygalayes, Eyroles, Ferrassières, Val-Maravel, Glandage, Gumiane, Izon-la-Bruisse, Jonchères, Laborel, Lachau, Lemps, Lesches-en-Diois, Mévouillon, Miscon, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montbrun-les-Bains, Montferrand-la-Fare, Montfroc, Montguers, Montjoux, Montréal-les-Sources, La Motte-Chalancon, Pelonne, Plaisians, Le Poët-en-Percip, Le Poët-Sigillat, Pommerol, Poyols, Les Prés, Reilhanette, Rémuzat, Rioms, Rochebrune, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, Rottier, Roussieux, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Saint-Dizier-en-Diois, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Sainte-Jalle, Saint-May, Saint-Sauveur-Gouvernet,

Séderon, Teyssières, Treschenu-Creyers, Valdrôme, Valouse, Verclause, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Vesc, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château, Villeperdrix, Volvent.

*Département du Vaucluse*

Aurel, Lagarde-d'Apt, Monieux, Rustrel, Saint-Christol, Saint-Saturnin-lès-Apt, Saint-Trinit, Sault, Savoillan, Villars.

A l'intérieur de ces communes, seules les plantations situées à une altitude minimale de 800 mètres peuvent bénéficier de l'appellation d'origine.

Des dérogations à la limite altitudinale minimale de 800 mètres peuvent être accordées par le comité national en charge des produits agroalimentaires de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), après avis d'une commission d'experts désignée à cet effet par ledit comité. Ces dérogations ne peuvent concerner les parcelles situées à une altitude inférieure à 600 mètres.

b) Aux communes suivantes :

*Département de la Drôme*

Aix-en-Diois, Aucelon, Aurel, Barnave, Barsac, Brette, Chamaloc, Chastel-Arnaud, Châtillon-en-Diois, La Chaudière, Die, Espenel, Eygluy-Escoulin, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Marignac-en-Diois, Menglon, Molières-Glandaz, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Pennes-le-Sec, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Pradelle, Recoubeau-Jansac, Rimon-et-Savel, Rochefourchat, Romeyer, Saint-Andéol, Saint-Benoit-en-Diois, Sainte-Croix, Saint-Julien-en-Quint, Saint-Nazaire-le-Désert, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Vachères-en-Quint, Vercheny, Véronne.

A l'intérieur de ces communes, seules les plantations situées à une altitude minimale de 600 mètres peuvent bénéficier de l'appellation d'origine.

## 3) ÉLEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie de la production, la distillation de l'appellation d'origine est tenu de déposer une déclaration d'identification, selon le modèle validé par le directeur de l'INAO, auprès du groupement, avant le 1er juin précédant la première récolte.

La déclaration d'identification comporte notamment :

- l'activité de l'opérateur (producteur ou distillateur) ;
- les références de l'opérateur ;
- les références et les surfaces des parcelles de l'outil de production.

En cas de modification de l'outil de production, la déclaration d'identification doit être renouvelée avant le 1er juin qui suit cette modification.

### 4.1 Fiche de distillation

Tout producteur désirant bénéficier de l'appellation d'origine « Huile essentielle de lavande de Haute-Provence »/« Essence de lavande de Haute-Provence » doit fournir au groupement, avant le 15 septembre suivant la récolte, une fiche de distillation cosignée par le producteur et le distillateur. Elle indique, pour chaque lot d'huile essentielle, les références cadastrales des parcelles distillées, la quantité d'huile essentielle obtenue, le numéro du récipient ainsi que le lieu de stockage.

### 4.2 Identification des lots

Le lot est la quantité d'huile essentielle provenant de l'exploitation d'un même producteur et contenue dans un même récipient. Le poids d'un lot ne peut excéder 200 kg.

La communelle est constituée de l'assemblage des lots de poids inférieur à 200 kg provenant de différents producteurs adhérents d'une même coopérative. Cet assemblage est réalisé sous la responsabilité des producteurs et de la coopérative. Le poids d'une communelle ne peut excéder 200 kg.

Pour chaque communelle, la coopérative doit fournir au groupement une fiche de communelle indiquant les références des lots constitutifs de la communelle (nom des producteurs, poids et numéro des lots initiaux).

Les lots d'huile essentielle identifiés en appellation d'origine « Huile essentielle de lavande de Haute-Provence »/« Essence de lavande de Haute-Provence » doivent être soumis à des examens olfactif et analytique vérifiant qu'ils présentent bien les caractéristiques décrites au point 2 du cahier des charges.

## 4) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

L'huile essentielle est obtenue à partir de lavande de variété *Lavandula Angustifolia* dite « lavande vraie » ou « fine », provenant de plants d'origine locale reproduits par semis exclusivement, à l'exclusion de toute sélection clonale ou de plants obtenus par multiplications végétatives.

Après la coupe, les fleurs en vrac ou les bottes ne sont pas immédiatement distillées. Elles doivent sécher afin de perdre l'excès d'eau qu'elles contiennent.

Puis intervient la distillation, qui doit être faite à la vapeur d'eau. Les tiges et les fleurs coupées sont entassées.

La vapeur d'eau traverse cette matière végétale en entraînant les huiles essentielles qu'elle contient.

Puis le mélange se condense en refroidissant et retourne à l'état liquide.

Le rendement maximal en huile essentielle est fixé à 25 kg à l'hectare pour l'ensemble des parcelles d'un même producteur.

# 6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

## 6.1) Spécificités de l'aire

### 6.1.1) Facteurs naturels

La lavande fine colonise volontiers les sols désignés en pédologie sous le terme « rendzines grises à humus calcique ». Les sols qui se sont développés sur des calcaires jurassiques crétacés favorisent donc une bonne croissance.

La lavande recherche des zones plus fraîches et donc plus élevées. La lavande fine occupe les terrains les plus montagneux à partir de 600 ou 800 mètres d'altitude.

Autres facteurs importants : l'ensoleillement, bien que la lavande puisse s'accommoder de zones peu lumineuses, mais cela au détriment du rendement et des précipitations limitées, la lavande étant une plante xérophile. Cependant, il faut préciser que la répartition pluviométrique est plus importante que la quantité totale des pluies.

Cette culture se trouve peu à peu restreinte aux surfaces montagneuses et défavorisées. En effet, la pauvreté des sols ne permet aucune culture de substitution à la lavande fine sur l'ensemble de la zone de production.

L'aire ainsi définie correspond à la zone naturelle de présence de la lavande fine. En dehors de cette aire, la variété *Lavandula angustifolia* dépérit rapidement.

### 6.1.2) Facteurs humains

C'est surtout au cours de la deuxième moitié du XIX$^{e}$ siècle que la cueillette de la lavande s'est développée dans le midi de la France : à cette époque, un fort exode rural dépeuple les campagnes pauvres.

Les terres qui avaient été déboisées et cultivées pendant des siècles sont laissées à l'abandon. L'érosion les détériore rapidement et laisse souvent la roche à nu. Seules les plantes robustes et peu exigeantes peuvent y prospérer : ce sera le cas de la lavande et de l'aspic, qui vont rapidement recouvrir les collines abandonnées.

A la même époque, la consommation de parfums et de cosmétiques connaissait une forte croissance, sous l'influence de la mode et de l'augmentation de la population citadine.

Dans ce contexte, la ville de Grasse, dans les Alpes-Maritimes, allait connaître un essor tout particulier. Sa prospérité était fondée sur l'industrie des huiles et des cuirs, la région de Grasse et son arrière-pays fournissant olives et agneaux.

Le développement de ces industries s'accompagna de celui d'une troisième activité : la parfumerie. Le traitement des huiles avait en effet permis l'établissement de savonneries et d'industries cosmétiques utilisant des matières grasses : savons, baumes et pommades devaient être parfumés.

Grâce à la richesse des ressources locales en produits de base et au savoir-faire acquis de génération en génération, c'est l'industrie de la parfumerie qui allait l'emporter sur toutes les autres dès le XIX$^{e}$ siècle, pour se perpétuer jusqu'à nos jours et donner à Grasse sa renommée internationale de capitale du parfum.

L'approvisionnement de cette industrie en matières premières aromatiques fut d'abord assuré par les productions locales : rose, jasmin, violette, mimosa, etc. ; ensuite, les industriels grassois se tournèrent vers l'arrière-pays et ses lavanderaies sauvages.

Plusieurs maisons grassoises allèrent donc en campagne, installant pour tout l'été leurs propres alambics dans les zones de cueillette ; d'autres conclurent des arrangements avec des distillateurs locaux, qui se chargèrent de collecter les essences pour leur compte.

Le débouché commercial des essences de lavande se trouvait donc assuré, ce qui a favorisé une extension rapide de la cueillette dans les régions montagneuses de Haute-Provence, vouées jusqu'alors au petit élevage et aux cultures vivrières.

C'est seulement vers les années 1925-1930 que la plantation commence à se développer.

Plus tard, la culture de lavande est délaissée au profit de la culture du lavandin.

Les rendements intéressants du lavandin en huile essentielle et les possibilités d'extension et de mécanisation de sa culture ont permis de répondre à la demande sans cesse plus grande des utilisateurs, qui, surtout à partir des années d'après-guerre, recherchèrent de gros tonnages d'une huile essentielle proche de l'essence de lavande mais meilleur marché et mieux adaptée aux besoins de la production de masse.

L'essence de lavande de très haute qualité mais moins rentable en production est par conséquent plus chère.

De plus, l'évolution des techniques, le développement des industries chimiques et donc l'apparition progressive des produits de substitution, produits de synthèse, ont considérablement perturbé les marchés.

Il est donc apparu indispensable d'identifier la production spécifique d'huile essentielle de lavande de cette région et cela a conduit à une reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée par décret du 14 décembre 1981.

## 6.2) Spécificités du produit

### 6.2.1) Caractéristiques du produit

La production de lavande fine est issue de plants d'origine locale, semis ou jeunes plants spontanés cultivés en population. La richesse variétale de ces populations donne aux essences de lavande fine une spécificité et une qualité qui les différencient très nettement d'autres essences. Les paramètres analytiques le plus représentatifs de l'« Huile essentielle de lavande de Haute-Provence »/« Essence de lavande de Haute-Provence », mesurés par les aires des pics chromatographiques, sont le linalol, le lavandulol et l'acétate de lavandulyle (les valeurs de ces composants aromatiques sont définies au point 2). L'expression aromatique de la lavande fine se distingue des autres lavandes (lavandin et lavande aspic) par sa complexité, sa finesse et sa persistance.

### 6.2.2) Éléments historiques liés à la réputation

La renommée de la ville de Grasse pour la parfumerie s'est appuyée sur la production régionale d'huile essentielle de lavande. L'arrivée de la culture du lavandin, plus productif mais surtout donnant une huile essentielle moins fine, a conduit les producteurs à organiser

une production d'huile essentielle issue strictement de la distillation de lavande fine. Ceci afin de continuer à approvisionner les parfumeurs avec l'huile essentielle à l'origine de leur renommée.

**6.3) Lien causal**

La sensibilité des lavandes au milieu naturel a des répercussions importantes sur la composition chimique et, par conséquent, le parfum des essences que ces plantes produisent. Ceci est particulièrement vrai pour la lavande fine de population (seule admise pour l'appellation), dont chaque plant, doté de sa propre personnalité génétique, donnera une huile essentielle présentant des nuances analytiques et olfactives particulières.

La lavande cultivée sur les terrains les plus montagneux, à partir de 600 ou 800 mètres d'altitude, bénéficie d'une fraîcheur des températures garante de la finesse aromatique de l'huile essentielle.

La pauvreté et la limitation de la ressource en eau du sol des ces zones montagneuses limite l'expression végétative et oriente le métabolisme de la plante vers la synthèse de composants aromatiques.

Après la coupe, les fleurs doivent sécher pour perdre, si nécessaire, l'excès d'eau qui serait néfaste lors de la distillation. La distillation s'effectue à la vapeur d'eau, seule technique à même de préserver les composants aromatiques de la fleur. En traversant la matière végétale, la vapeur d'eau entraîne les huiles essentielles, cette vapeur est ensuite refroidie jusqu'à condensation à l'état liquide. Pour préserver la concentration et les caractéristiques aromatiques, le rendement maximal en huile essentielle obtenu par hectare de plantation est limité.

Un attachement profond lie le producteur de lavande fine à son produit.

## 7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Institut national de l'origine et de la qualité,
Arborial, 12, rue Rol-Tanguy, TSA 30003, 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Tél. : 01-73-30-38-99.
Fax : 01-73-30-38-04.
L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère chargé de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement 882-2004.

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
59, Boulevard Vincent-Auriol, 75703 Paris Cedex 13.
Tél. : 01-44-87-17-17.
Fax : 01-44-97-30-37.
La DGCCRF est un service du ministère en charge de l'économie

## 8) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Le nom de l'appellation d'origine et le symbole AOP de l'Union européenne doivent figurer clairement sur tout récipient commercialisé sous le nom de l'appellation d'origine « Huile essentielle de lavande de Haute Provence »/« Essence de lavande de Haute-Provence ».

## 9) EXIGENCES NATIONALES

Dans le tableau ci-dessous sont précisés les principaux points à contrôler :

| Principaux points à contrôler | Valeur de référence | Méthode d'évaluation |
|---|---|---|
| Localisation des parcelles | - aire géographique de production ;<br>- altitude minimale requise au sein de l'aire géographique | Contrôle documentaire<br>Contrôle documentaire |
| Matériel végétal | Population de plants d'origine locale reproduits exclusivement par semis de *Lavandula angustifolia* P. Miller | Contrôle documentaire et/ou visuel |
| Rendement en huile essentielle | Rendement maximal de 25 kg à l'hectare | Contrôle documentaire |
| Caractéristiques analytiques | L'« Huile essentielle de lavande de Haute-Provence »/« Essence de lavande de Haute-Provence » doit répondre aux caractéristiques analytiques suivantes :<br>1. Indice d'acide : < 1,0.<br>2. Cinéole-1,8 : 0,2 à 1,0.<br>3. Cis-β-ocimène : 3,0 à 9,0.<br>4. Trans-β-ocimène : 2,2 à 4,9.<br>5. Octanone-3 : 0,5 à 2,0.<br>6. Camphre : < 0,5.<br>7. Linalol : < 36.<br>8. Terpinène-1-ol-4 : 2,5 à 5,5.<br>9. Acétate de lavandulyle : > 2,5.<br>10. Lavandulol : > 0,5.<br>11. Terpinéol : ≤ 0,7<br>12. Rapport cis-β-ocimène/trans-β-ocimène : 1,05 à 2,7.<br>13. Rapport trans-β-ocimène/octanone 3 : 1,4 à 9.<br>14. Rapport linalol + acétate de linalyle / lavandulol + acétate de lavandulyle : 12 à 18.<br>Lors d'une campagne marquée par des conditions climatiques particulières, des dérogations aux critères définis ci-dessus peuvent être accordées dans les limites prévues au point 2) du présent cahier des charges. | Analyse |
| Caractéristiques olfactives | | Examen olfactif |